



IN DEN WIND GESPROCHEN...

Ein Land für alte Männer

Wenn Männer älter werden, ist das für Ihre Umgebung selten angenehm. Ältere Männer neigen nämlich gerne zu der Ansicht, mit der Zahl ihrer Lebensjahre habe nicht nur ihr Körpergewicht, sondern auch ihre Klugheit zugenommen. Und deshalb sehen sie sich auch dazu berufen, allseits Ratschläge zu erteilen, und sind bisweilen völlig überrascht, dass niemand sie annehmen will. Jüngstes Beispiel ist der ehemalige Münchener Oberbürgermeister Christian Ude (SPD), der dem Irrtum erlag, der oberbayerische Parteitag der SPD müsse von ihm via Grußwort erfahren, wen er zum Vorsitzenden wählen solle. Die Sache ging daneben, die Genossen wählten statt des empfohlenen Ewald Schurer den sie vielleicht für zu alt hielten, lieber Florian Ritter.

So etwas kommt vor, hält ältere Männer aber nicht davon ab, an ihre Mission zur Rettung des Abendlandes zu glauben. Horst Seehofer (CSU) ist zum Beispiel davon überzeugt, dass das Wohl und Wehe Bayerns sowie das seiner Partei abhängt von seinem Verharren im Amt des Ministerpräsidenten. Nun ist das mit den Alternativen zugegebenermaßen so eine Sache. Aber nüchtern betrachtet muss man auch sagen, egal welcher politischen Richtung man nähersteht: So revolutionär anders als Seehofer ist der Markus Söder auch wieder nicht. Als jüngerer Finanzminister hat er übrigens ein völlig normales Problem mit älteren Herren. Vielen seiner Kollegen in Europa geht es mit dem älteren Herrn Wolfgang Schäuble ja genauso. Der erklärt ihnen ja auch unentwegt, wie Haushalt richtig geht und dass sie eigentlich alles falsch machen.

Man könnte nun, was alte Männer angeht, mit Donald Trump weitermachen, aber das wäre vielleicht ein bisschen billig. Auch wenn wiederum Horst Seehofer gleich zu Trumps Amtsantritt eine gewisse Sympathie für dessen Tatkraft an den Tag legte: Ganz so bizarr wie der amerikanische Präsident sind unsere bayerischen Senioren dann doch nicht. Ja alte Männer sind - und das macht sie eigentlich fast schon wieder sympathisch - gewiss alles andere als Selbstoptimierer. Das dann allerdings nicht aus Prinzip, sondern einzig und allein aus dem Grund heraus, weil sie ja schon perfekt sind. Bloß gut jedenfalls, dass man als Kolumnist nicht älter wird.

Franz Kotteder

Unser „MUSIKER-Fahrplan“



Freitag, 02. Juni: Moni mit der Harfe
 Freitag, 09. Juni: Erich mit der Zither
 Sonntag, 16. Juni: Moni mit der Harfe
 Freitag, 23. Juni: Erich mit der Zither
 Freitag, 30. Juni: Moni mit der Harfe

Freitags immer abends ab 19 Uhr

Die EICHE im Juni

Samstag, 03., Sonntag, 04. und Montag, 05. Juni: PFINGSTEN in der Eiche mit unserem

Pfingst-Menü

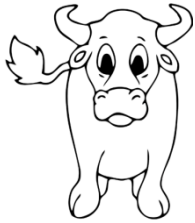
mit dem Jungrind Resi ein grau vom Sulzscheid Jungrind vom Bauern

Spargelcremesuppe mit Croutons

Angus Ochsenbraten im Ofen geschmort mit frischen Kräutern,
Kohlrabi-Erbsengemüse, Spargel und hausgemachten Eierspätzle

Ofenfrische Kirsch-Rohrnel mit Vanillesoße

p.P. 22,50 €



Am Samstag mit Pfingstfeuer, Stockbrotbacken und Pfingstgeschichten bei im Biergarten.

Sonntag, 25. Juni: Sommer - Sommwend - Johanni- Feier

ab 19 Uhr mit Feuer, Fackeln und Stockbrotbacken!

Unser „J O H A N N I - Ochs“

ist eine Charolais-Färse

Im Ofen geschmort mit frischen Kräutern, Sommergemüse, Rahmpfifferling
und hausgemachten Eierspätzle

€ 15,80

und als Menü mit

Tafelspitzbrühe mit Speckknödel und marinierten Erdbeeren mit Vanilleeis

€ 24,80 pro Person

Früher haben die Frauen traditionell an diesem Tag „Holunderkücherl“ gebacken, weil Holunderblüten an diesem Tag gepflückt besonders heilkräftig waren. Deshalb heißt der Johannistag auch oft „Holdertag“.

Unsere Hollerkücherl in Zimt-Zucker
mit Apfelkompott, Schlagrahm und Soßenspiegel € 4,50



Unser VEGANES Gericht des Monats:

Hausgemachte Bärlauch - Gnocchi mit grünem Spargel und Pinienkernen € 14,50



Bayerische-Bauernente vom Lugeder

$\frac{1}{2}$ bayerische Bauernente - knusprig aus dem Ofen mit zweierlei Knödel und Apfelkraut

$\frac{1}{4}$ bayerische Bauernente - knusprig aus dem Ofen mit zweierlei Knödel und Apfelkraut

SCHWAMMERLN Sie mit uns!

TOMATEN-CARPACCIO mit g'röste **REHERL** - **LINSENSALAT** mit Zanderfilet auf g'rösteten **REHERL**
SALATTELLER mit dreierlei Schwammerl - An halben Meter **SCHWAMMERLBAGUETTE**

Frische REHERL in Kräuterrahm mit Semmelknödel -

G'röste REHERL mit Kräuterrührei - **TAGLIATELLE** mit **REHERL** in Kräuterrahm -

SCHWEINEFILET mit frischen Pfifferlingen

***STEINPILZE** in Kräuterrahm mit Semmelknödel - ***TAGLIATELLE** mit gerahmten **STEINPILZEN**

***FLEISCHPFLANZERL** mit Reherl und Steinpilzen



* Frische Steinpilze sind nicht immer auf dem Markt!
Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn sie mal aus sind!

Wenn die  scheint, laden wir Sie ein in

Unsere neue Augustiner - Kaltenberg - Garten - Schänke

im Biergarten mit Feuer, Fackeln, Brunnen und Freitags-Musik



Holzfallersteak mit Ofenkartoffeln und Salatgarnitur	€ 14,80
Hüftsteak vom bayerischen Weideochsen *	€ 12,50
Lammkoteletts mit Rosmarinzweigerl	€ 13,50
Putensteak mit Thymian	€ 7,50

Als Beilagen gibt's:

Folienkartoffeln, Maiskolben, Krautsalat oder kleinem Blattsalat je 3,80 €

Für unsere **kleinen Gäste** gibt's einen Sandspielplatz mit Nestschaukel, **Spielhaus mit Rutsche** und neue **Hüpfburg** im Biergarten und ein **Spielzimmer** mit Kicker, Kletterberg, Bällebad und vielen Spielen.



Brunchen Sie mit uns! An allen Sonn- und Feiertagen

Der Brunch wird am Tisch serviert und besteht aus:

Naturjoghurt mit und ohne Früchten, „Müsli-Ecke“

heimischen Fische in Zitronenbutter, Speck- und Käsebrett, verschiedenen Salaten, knusprig gebratenem Geflügel, Haxen vom Kalb und Schwein, Rauch-Schinken mit selbstgebackenem Brot, Geschnetzeltem aus dem Pfandl, G'sindebraten, Eierspätzle, Knödel und

dem Besten aus der "Eichen Zuckerküche" zum Abschluss.

Pro Person € 22,50, für Kinder gibt es eine kleine Überraschung.

Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre € 12,50

Bitte vorbestellen!



Unnützes Wissen

- * Bäume werden kahl, weil sie aus gefrorenem Boden zu wenig Wasser ziehen können, um ihre Blätter zu versorgen.
- * 1949 konnte ein deutscher Landwirt 10 Menschen mit seinen Erzeugnissen ernähren; 2002 waren es 131.
- * 91 Prozent der Männer und 84 Prozent der Frauen hatten schon Mordfantasien.
- * Finnland hat mit 21.712 die meisten Krankenschwestern pro 100.000 Einwohner weltweit. Deutschland kommt auf 9.508.
- * Bis heute haben 106,4 Milliarden Menschen auf der Erde gelebt.
- * James Dean litt beim Dreh von „Denn sie wissen nicht was sie tun“ an Malaria.
- * 1950 fuhr ein Autofahrer rund 1.000 Kilometer im Jahr, heute sind es 12.000.
- * Weibliche Schaufensterpuppen hatten in den 20er Jahren zehn Zentimeter mehr Hüftumfang als heute.
- * Deutsche Schuhgröße durch drei Mal zwei ergibt die Fußlänge in Zentimeter.
- * 50 Prozent des weltweiten Handels mit Kaviar werden über die Schweiz abgewickelt.



UNSERE GESCHENKE UND MITBRINGSEL

Steinmasskrug mit Maibaum	EUR 15,00	Unser Griebenschmalz	EUR 4,00
Weißbierglas, Biergläser	EUR 3,00	Unser Bärlauchpesto	EUR 5,00
Eichenhaferl	EUR 4,00	im Eichenhaferl	EUR 8,00
Hausgemachter Hollerblütensirup 0,5l	EUR 5,00	Unsere hausgemachten Marmeladen	EUR 3,00
Hausgemachter Schlehenlikör 0,2l	EUR 9,00	im Stoffsackerl	EUR 7,00



s' Spanferkelessen in der Eiche ab 15 Personen

Lauwarmer Kartoffel-Feldsalat mit Kürbiskernöl, Speckwürfel und gehacktem Ei

Ganzes bayrisches Spanferkel knusprig im Ofen gebraten - am Tisch tranchiert
mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel

Großer Eisqughupf mit lauwarmem Beerenkompott, Apfelkücherl in der Mandelkruste und Feuerwerk

**Zur Unterstützung für unseren Biergarten suchen wir tüchtige
Aushilfen auf 450 €-Basis.**

Bei Interesse bitte telefonisch oder per Email melden, wir freuen uns!

Sagen und Legenden von München

Diesmal: Der heilige Benno, Schutzpatron von München

Über dem Hungerbrunnlein oder Bennobrunnlein, wie es auch genannt wurde, war auf einem Bild dargestellt, wie die Reliquien und der silberne Brustschild des hl. Benno, die während der Besetzung Münchens durch die Schweden sicherheitshalber nach Salzburg gebracht worden waren, in einer feierlichen Prozession nach München heimgegeholt wurden. Der hl. Benno ist der Schutzpatron Münchens. Er wurde 1010 als Sohn eines sächsischen Adligen geboren und trat schon bald in den Dienst Christi. Er predigte den Heiden und bekehrte viele. Seiner Güte und seiner wahren Nächstenliebe wegen war er sehr beliebt. Er wurde Abt und später Bischof, musste aber seine Treue zur Kirche mit Gefängnishaft büßen, weil er Kaiser Heinrich IV unbequem geworden war. Erst Jahre nach dem Streit mit dem Kaiser konnte er in sein Bistum Meißen zurückkehren, wo er am 6. Juni 1106 starb. Viele Legenden ranken sich um die Person des beliebten Bischofs. Er habe - so heißt es - bevor er zum Konzil nach Rom reiste, den Schlüssel seines Domes in die Elbe werfen lassen, um dem Kaiser den Zutritt zu verwehren. Lange Zeit später kehrte Benno unerkannt in sein Bistum zurück und wollte in einem Gasthaus zu Meißen essen. Als er den Fisch, den er sich bestellt hatte, verspeisen wollte, fand er darin, als er ihn öffnete, den Schlüssel zu seinem Dom auf diese wunderbare Weise wieder. Soweit die Legende. Benno wurde im Jahr 1523 von Papst Hadrian heiliggesprochen. Durch Herzog Albrecht V von Bayern kamen die Reliquien des Heiligen nach München. Kurfürst Maximilian I war ein großer Verehrer des Münchner Schutzpatrons. Der Legende nach hatte der lange Zeit kinderlose Herrscher ein Gelübde zum hl. Benno abgelegt und auf dessen Fürbitte endlich zwei Söhne, die Prinzen Ferdinand Maria und Max Philipp, von Gott geschenkt bekommen. Der dankbare Kurfürst stiftete eine Reliquienbüste des Heiligen aus reinem Silber, die reich mit Gold und Edelsteinen verziert war. Außerdem errichtete im Jahre 1604 einen neuen Bennoaltar im Dom, der später in einer eigenen Kapelle untergebracht wurde. Dort werden auch die Gebeine, Messgewand, Stab und Mitra des heiligen Bischofs aufbewahrt. Früher wurde das Grab des hl. Benno von vielen Pilgern besucht, zahlreiche Votivgaben auch von Königen und Fürsten zeugen davon.



Aus: „Sagen und Legenden von München“ von Gisela Schinzel-Penth

Erdbeer-Tiramisu to go

150g Naturjoghurt, 500g Mascarpone, Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1-P. Vanillezucker, 75g Zucker, 400g Schlagsahne, ca. 500g frische Erdbeeren, ca. 250g Löffelbiskuit, 100ml pürierte Erdbeeren, evtl. 1 El Kakaopulver, 6-8 Gläser Joghurt, Mascarpone, Zitronensaft Vanillezucker und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse kühl stellen. Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. 6-8 Gläser mit der Hälfte des Löffelbiskuit auslegen und mit der Hälfte der pürierten Erdbeeren beträufeln.

Geschnittene Erdbeeren darauflegen. Ca. die Hälfte der Creme darauf verteilen. Jetzt wieder Löffelbiskuit auf die Creme, Erdbeersoße auf das Biskuit träufeln und Erdbeerscheiben darauf verteilen und mit einer Schicht Creme abschließen. Mindestens 5 Stunden kalt stellen. Wer mag vor dem Servieren mit Kakao üppig bestreuen. Guten Appetit.



Akte „München“: Die Rennsau



München war ein Schweineparadies - bis 1475. Ab da durfte keine Sau mehr innerhalb der Stadt frei rumlaufen (zumindest keine vierbeinige Sau). Schweine durften nur noch außerhalb bei den Sauställen (=die heutige Erhardtstraße in der Isarvorstadt) gehalten werden. Mit vier Ausnahmen: Jedes Stadtviertel bekam eine privilegierte Sau, das Antonius- oder Tönerlschwein (Antonius, weil der Hl. Antonius der Schutzpatron der Schweine war, und Tönerl, weil jedes Schwein ein tönendes Glöckchen um den Hals bekam). Das Antoniuusschwein war bis ins 16. Jh. die Rennsau.

Dann wurde der Brauch abgeschafft und eine neue Rennsau trat auf den Plan: Beim Jacobi-Pferderennen winkte als fünfter und letzter Preis ein Schwein! Der Gewinner durfte seine Sau mit einem Glöckchen ausstatten und innerhalb der Stadt, die ansonsten weiterhin saufreie Zone war, frei herumlaufen lassen, so lange er wollte. Viele machten sich einen Spaß daraus, die Sau durch die Straßen zu jagen. So wurde das Schwein zur Rennsau.

Ist sie wieder vorbei die bange Zeit der Gymnasium. Überteils-Zeugnisse... Eine etwas andere Behandlung dazu ! Was im Kopf steckt

Die meisten Menschen verstehen, dass ein Basketballtrainer überdurchschnittlich große Nachwuchsspieler bevorzugt und schwächliche Zeitgenossen nicht von Goldmedaillen im Gewichtheben träumen sollten. Doch seltsamerweise hört das Verständnis auf, wenn es um die Frage Gymnasium oder nicht geht. Eine Abiturquote von mittlerweile mehr als 50 Prozent gilt in Deutschland als sinnvoll. Das ist ein Problem. In der aktuellen Diskussion über die Übertrittszeugnisse geht erneut unter, dass das intellektuelle Potenzial des Menschen, so wie andere körperliche Merkmale zu großen Teilen ein Produkt der Biologie ist. Zwar ist Förderung wichtig, damit sich die Anlagen maximal entfalten. Aber die Gene bestimmen mit, was im besten Fall erreicht werden kann. Eine IQ-Orientierung würde Ungerechtigkeiten mildern.

Die Verteilung der Intelligenz in der Bevölkerung folgt der sogenannten Normalverteilung: rund 70 Prozent der Menschen haben einen um den Mittelwert von 100 verteilten IQ. Nur rund 15 Prozent sind mit einem IQ von mindestens 115 überdurchschnittlich begabt, zwei Prozent mit einem IQ ab 130 hochbegabt.

Schickt man mehr als die Hälfte der Bevölkerung in die Abiturprüfungen, werden entweder viele junge Menschen überfordert oder die Begabten unterfordert. Wenn das Gymnasium auf die Universität und wissenschaftliches Arbeiten vorbereiten soll, auf intellektuelle Hochleistungen, dann gehören dort nur junge Menschen hin, deren Intelligenz klar über dem Durchschnitt liegt. Eine Quote von etwa 20 Prozent schlägt die Lernforscherin Elsbeth Stern von der ETH Zürich vor. Nur so könne man die Begabten optimal fördern-zum Nutzen der Gesellschaft. Entscheidend ist, dass der IQ zum Kriterium wird- nicht erschummelte, mit viel Druck und Nachhilfe erlangte oder eingeklagte Noten. Der IQ ist ein in der Psychologie bewährter, gut messbarer Wert für die allgemeine Fähigkeit zum logischen Denken, zum Schlussfolgern und zur räumlichen Vorstellung. Studien zeigen, dass der IQ schulischen und beruflichen Erfolg am besten voraussagt-besser als Motivation, Fleiß oder Disziplin. Eine Orientierung am IQ würde zudem bestehende Ungleichheiten lösen: Ein seriös gemachter IQ-Test kann das Potenzial eines Migrantenkindes erkennen, das sonst wenig Chancen auf höhere Bildung hätte. Umgekehrt würde sich erweisen, dass manches Akademikerkind auf dem Gymnasium nicht glücklich wird. Falsch ist die Vorstellung, wonach ein Kind die addierte Intelligenz von Mama und Papa erbt, geteilt durch zwei. Wenig begabte Eltern können hochintelligente Kinder haben. Hingegen konnte der Nachwuch von Goethe und Einstein nicht mit Papa mithalten. Das mögen sie bedauern haben, aber so ist sie, die Biologie.

SZ von Christian Weber

Spruch des Monats

„Ein Weg entsteht, wenn man ihn geht.“

Unsere besonderes Rezept in Juni

Gekochte Spargeln mit Boznersoße und Nußschinken



Bozner Soße:

*10 gekochte Eier *5 Teel. Dijon Senf *0,5 ml Olivenöl * Salz* grober Pfeffer
* 5 Eßl. Heiße Fleischbrühe * 5 Eßl. Schnittlauch * 3 Eßl. Apfelessig

Eigelb und Eiweiß ganz fein hacken. Eigelb mit allen Zutaten verrühren und zum Schluss die gehackten Eiweißwürfel darunter ziehen.

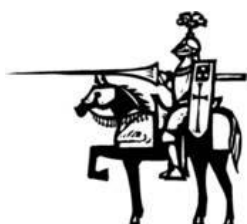
Mit gekochtem Spargel und Nußschinken servieren.

Guten Appetit.

Was ist los in München und Umgebung

Ritterturnier zu Kaltenberg

14. Juli - 30. Juli 2017



Flanieren Sie über den einzigartigen Mittelaltermarkt mit zahlreichen lebenden Werkstätten und kulinarischen Köstlichkeiten. Verweilen Sie in den gemütlichen Lagern der historischen Gruppen, die Ihnen das Leben im Mittelalter näher bringen. Fiebern Sie mit beim spektakulären Ritterturnier in der Arena.

Tollwood 2017

21. Juni - 16. Juli



MUSIK-ARENA

- | | |
|--|--|
| 21.6. Tollwood Summerjam
Damian „Jr.Gong“ Marley
Patrice spec. Guest:Raggabunf | 8.7. Adel Tawil |
| 22.6. Seiler und Speer | 9.7. Prinz Pi |
| 23.6. Rea Garvey | 10.7. Die Fantastischen Vier (ausverk.) |
| 24.6. Moop Mama spec.guest: Tribes of Jizu | 11.7. Zucchero |
| 25.6. Freundeskreis (ausverk.,Zusatzshow 5.7.) | 12.7. Steve Winwood spec. guest: The Magpie
Salute feat.Robinson, Ford , Pipien |
| 26.6. Passenger spec. Guest.Stu Larsen | 13.7. Parov Stelar |
| 27.6. Tom Odell / Kaleo | 14.7. Silbermond |
| 28.06. Max Giesinger/Glasperlenspiel/ Tessy | 15.7. Dieter Thomas Kuhn & Band |
| 29.6. Herbert Pixner Projekt | 16.7. Schmidbauer & Kälberer
laden ein: Wally Warning |
| 30.6. Django 3000 spec. guest: Mainfelt | |
| 1.7. Santiano (ausverkauft) | |
| 2.7. Hans Söllner & Bayaman` Sissdem
spec. guest: Sarah Lesch | |
| 3.7. Xavier Rudd / Dub FX | |
| 4.7. Haindling | |
| 5.7. Freundeskreis spec. guest: Joy Denalane | |
| 6.7. Michael Mittermeier | |
| 7.7. In Extremo spec. guest: Russkaja | |

THEATER

Motionhouse & NoFit State Circus 21.6. - 24.6
Cirque Artal 29.6. - 10.7.
Cirque Inextremiste 11.7. - 15.7.
Caveman 14.7. - 16.7.



Unser Eichen - Jubiläums- Menü

Wir begrüßen Sie mit einem Glas Prosecco mit Hollerblütensirup oder Orangensaft

TAFELSPITZCONSOMME mit gefüllten Pfannkuchenstreifen und Maultascherl

oder

Kleiner bunter GÄRTNERSALAT mit Radieserlscheiben und gebackenen Champignons

Duo von der knuspriger FLUGENTE und bayerischem KRUSTENBRATEN

mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

EISUGLHUPF mit Apfel - Mandelkücherl auf lauwarmen Beerenkompott und Feuerwerk

Auf Wunsch mit vegetarischem Hauptgericht:

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN

mit Spinat und Ricotta gefüllt, dazu gebräunte Butter und Parmesanspäne

* Weißbiere hell, dunkel, leicht d. Schloßbrauerei KT

* Augustiner Hell und Dunkel, Clausthaler alkoholfrei

* Afri Cola, Bluna Zitrone, Cola - Mix, Säfte,

Schorlen, Mineralwasser

* Café, Cappuccino, Espresso

* unsere Hausweine Dornfelder rot, Pinot Grigio weiß

* Stoffservietten, Schmalz und Brot (abends ein kleiner
Gruß aus der Küche)

Für schlaue Geldfuchse pro Person € 53,00 alles inklusive ab 5 Personen für 4 Stunden!

Extra berechnet werden: Champagner - Schnäpse - Edelbrände - Änderungen vorbehalten -

*Vegetarische Alternative: Südtiroler Schlutzkrapfen in brauner Butter mit Parmesanspänen

Bastelidee:

Paletten-Pflanzenwand



Sie benötigen eine Holz-Palette und Blumentöpfe und Erde.

Bemalen Sie die Palette in Ihrer Lieblingsfarbe oder auch bunt.

Am einfachsten ist es, wenn Sie Blumentöpfe mit Haken haben, die man auf den Balkon hängen kann.

Die gibt es auch in bunt. Behängen Sie die Palette und pflanzen Sie bunte Blumen oder Kräuter.

Wenn Sie ganz unten ein Brett hin nageln, damit die Palette unten zu ist, können Sie auch dort schöne Blumen pflanzen.

Das ganze verschönert ihren Garten oder Ihren Balkon.

START FREI FÜR KLUGE KÖPFE

Gewinnen Sie einen ESSENSGUTSCHEIN im Wert von € 20,00! **Einsendeschluss: 25.06.2017**

Der Gewinner unseres Mai-Rätsels: „64299“ ist Conny Ruffra- Herzlichen Glückwunsch!

Lösung:
 1 2 3 4 5

Schicken Sie die Lösung bitte an: Landgasthof Deutsche Eiche
 Ranertstraße 1, 81249 München


3			6			9	
1	4			2		5	5
	8			7		1	6
9			3		4	7	
	5	3		8			2
		1	9		4		6
	2	7		3			4
	9			6			1
2	3				5		8


Ihnen gefällt die Zeitung? - Sie möchten Sie gerne jeden Monat haben? Kein Problem! Schreiben Sie uns Ihre Adresse, dann schicken wir sie Ihnen ein Jahr lang kostenlos nach Hause.


NAME: _____ VORNAME: _____

STRASSE: _____ ORT/PLZ: _____

Landgasthof Deutsche Eiche Ranertstr. 1, 81249 München	Tel: 089 8649000 Fax: 089 86490098	www.deutsche-eiche-mendel.de info@deutsche-eiche-mendel.de
---	---------------------------------------	---

Hotel Langwieder See Kreuzkapellenstr. 89, 81249 München		Tel: 089 864 860 Fax: 089 864 862 98	www.langwiedersee.de info@langwiedersee.de
---	---	---	---

Schloßschänke Blutenburg Seldweg 15, 81247 München		Tel: 089 8119 808 Fax: 089 81009572	www.schlossschaenke-blutenburg.de kontakt@schlossschaenkeblutenburg.de
---	---	--	---

Restaurant Goldene Gans Planeggerstr. 31, 81241 München		Tel: 089 83 70 33 Fax: 089 83 70 34	www.schlossschaenke-blutenburg.de kontakt@schlossschaenkeblutenburg.de
--	---	--	---

<p align="center">Von Montag bis Samstag unsere täglich wechselnden Blitzgerichte*</p> <p align="center">z.B. Tiroler Bauerngröstl mit Spiegelei und Blattsalaten, Cordon Bleu vom Truthahn mit Pommes und Sc. Remoulade, Seelachsfilet mit Sauce Tartar und Röstkartoffeln, Gefüllte Paprika mit Rahmkartoffelpüree und Tomatensoße</p> <p align="center">Jedes Blitzgericht € 7,50. Kleine Suppe oder Dessert auf Wunsch für € 1,50</p> <p align="center">Möchten Sie einmal wöchentlich die Blitzgerichte zugeschickt bekommen? Dann füllen Sie bitte folgenden Abschnitt aus und faxen ihn uns an die 089 864900 98 oder schreiben Sie uns eine Mail an info@deutsche-eiche-mendel.de</p>
